IMPERIAL MYCOLOGICAL
23 OCT 1939
INSTITUTE

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 5 OCTOBRE — N° 2362 —
— 12 OCTOBRE — N° 2363 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI Nos 2.362-2.363 Paris, 5-12 Octobre 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émile Moreau	Ile-de-France	René Salomon
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur	Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue	Drôme	Dr Bonnet
Touraine	Charles Vavasseur	Loire	J. Tachon
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet	Algérie	H. Roseau, F. Salina
Nantais	de Camiran	Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Armagnac	Larnaude	Législation	Alfred Hot
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon	Économie viticole	de Vigueriе Marthe Tardy Mme Ch. Drouard
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy		

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32 *Reproduction interdite*
Compte Chèques postaux : Paris 609-05

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES.

R. C. B. 50

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques,
40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie, Alger, Oran** = **Union Cale Agricole** – **Constantine, Bône, Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { **Champagne :** Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, **Épernay.**
Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.
Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.

des ÉCONOMIES... toutes trouvées

PROFITEZ DES NOMBREUSES FACILITÉS *que la* SNCF *met à votre disposition*

Pour VOS VOYAGES avec

- le billet de **WEEK-END, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **40 JOURS, 20** ou **25 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **FAMILLE, 75 %** à partir de la 3e PERSONNE.
- le billet de **GROUPE, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet avec **TRANSPORT GRATUIT de L'AUTO.**
- la carte de **LIBRE EXCURSION 300** km. GRATUITS. libre circulation sur toutes les lignes d'une zone choisie.
- le billet combiné **fer-car.**
- le billet circulaire, etc...

Pour VOS TRANSPORTS avec

LES COLIS AGRICOLES

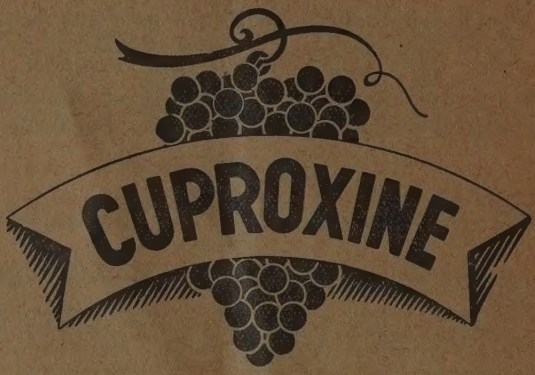
dont le tarif spécial à prix réduit permet de se procurer des denrées fraîches à meilleur marché en les faisant venir...

DIRECTEMENT DE LA FERME OU DU PORT
LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

Renseignez-vous dans les Gares et Agences de la

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Un produit ** CUPRA **



BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

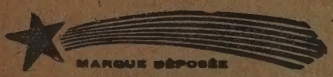
Tél. : Franklin 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Téléphone : 24-24

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures
Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)
Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus par la

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFIPHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Anciens Etablissements F. TELLE Successeur de I. WEINMANN

ÉPERNAY (Marne)

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres vitivoles

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) "Nectar" (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

46e Année. - Tome XCI Nos 2.362-2.363 Paris, 5-12 Octobre 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

E. Barbet. . . . . La Vinerie. — Industrialisation moderne de la vinification (*suite*). 275
H. Astruc . . . . . Vinification rationnelle (*suite et fin*) 282

Actualités

P. M. . . . . Vendanges de guerre 284
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 285
M. Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale. — Vendanges et alimentation en sucre. 291

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la Vinification (1)

Nous entrerons plus loin dans les détails de rénovation technique, mais sans attendre ces développements supplémentaires, qu'on nous permette de faire voir tout de suite un autre très gros avantage de la grande industrialisation.

L'industrie généralisée, et par conséquent la disparition intégrale de toutes les caves privées minuscules, sera la mort de la fraude.

Qu'il s'agisse de la fraude fiscale, ou bien des fabrications frauduleuses, comment veut-on qu'on puisse surveiller méticuleusement plus d'un million de petites vineries, alors surtout que l'armée des surveillants nécessaires ne serait guère embauchée que pour un mois par an ?

C'est en raison de cette impossibilité que la loi inscrit des pénalités énormes, afin de faire peur. C'est pour cela aussi qu'elle multiplie d'une façon très vexatoire une multiplicité d'interdictions techniques qui sont illogiques, et qui sont simplement comminatoires.

L'Administration a beau faire des tas de circulaires pour défendre *tout* et même davantage encore, comment arriver à s'assimiler tout ce fatras d'interdictions, comment ne pas tomber, le plus honnêtement du monde, dans ce maquis légal ?

Voyez, au contraire, la grande et puissante industrie agricole du Nord, celle de la sucrerie. Elle aussi paie un lourd impôt, 200 francs par 100 kilos de sucre. Mais tout se passe en parfaite correction.

(1) Voir *Revue*, nº 2.358, page 217.

Pourquoi ? C'est parce que pour nous fabriquer par campagne environ 9 millions de quintaux de sucre, il n'existe que 110 usines. Il n'y a pas un seul betteravier qui puisse faire son sucre lui-même ; il lui coûterait terriblement plus cher que celui de ces usines qui travaillent *par vingt-quatre heures* entre 300 et 4.000 *tonnes* de betteraves.

Un seul ouvrier devant certains appareils évaporatoires qui, *par jour*, concentrent 40.000 hectolitres de jus et le transforment en sirop. C'est merveilleux comme correction et comme régularité. Les soustractions frauduleuses ne sont pas possibles, les appareils travaillant sous vide, et les employés du fisc se contentent de venir pour assister au pesage des sacs de sucre, chaque sac rapportant 200 francs au Trésor.

Aucun règlement vexatoire et aucune contravention. Voilà le rêve.

La vinerie a tout intérêt à ce qu'il en soit de même chez elle, et elle n'aura plus à lutter de prix contre les manœuvres qui permettent aux fraudeurs de vendre au-dessous des cours.

Les faveurs accordées à la consommation familiale sont une grande facilité, une grande tentation pour les producteurs malhonnêtes. Quand le vin ne se fera plus qu'en grandes usines, faciles à surveiller, la *maltote*, comme on dit dans le Midi, sera jugulée *ipso facto*, et en même temps disparition totale des vins falsifiés.

Que l'on se place à n'importe quel point de vue, qualité des produits, rendements, économie des appareils, économie de combustible, économie de main-d'œuvre, abolition des sophistications, abolition de la fraude fiscale, la grande industrialisation généralisée a tous les avantages à la fois sur les vieilles pratiques de la vinification ancestrale.

Malgré tant d'évidence, notre thèse de l'industrialisation salvatrice, que nous soutenons depuis notre premier ouvrage qui date de 1907 (1), a rencontré quelques oppositions inconsidérées qu'il est nécessaire de réfuter, afin d'en finir sur cette question vitale.

On a prétendu que la vinerie industrielle serait une *exploitation des producteurs de raisin.*

Il n'est pourtant pas difficile d'assurer à chacun son dû, même dans une vinerie capitaliste. Il suffit d'introduire dans les statuts une condition comme celle-ci : après versement au capital d'un intérêt de 5 p. 100, les bénéfices supplémentaires seront partagés en trois parts, une pour le capital, une pour les chefs de maîtrise (directeur, ingénieur, personnel) et la troisième pour les fournisseurs de raisin (en supplément du prix d'achat).

De plus, si les viticulteurs le désirent, ils pourront établir entre eux, suivant la race et la qualité des raisins fournis par chacun, des primes qu'ils détermineront *en toute liberté*. Donc il n'est pas question de les exploiter. Tous les intérêts particuliers et tous les mérites seraient ainsi rémunérés en toute équité et en toute indépendance.

(1) La vinerie, 1re éd., 1907. — La vinerie, 2e éd., 1912. — Jus de raisin, leur manufacturation rationnelle, 1927, etc...

Comme cela, il y aura un concours irréprochable entre les fournisseurs d'argent, les vignerons qui soigneront au mieux leurs fournitures de raisin et les techniciens qui se dévoueront à faire la meilleure qualité possible et à vendre au plus haut prix.

Rien n'empêchera non plus directeurs et techniciens de figurer au nombre des fournisseurs de raisin. Propriété particulière, Société anonyme, Cave coopérative, peu importe la forme commerciale administrant la vinerie, l'on peut dans tous les cas répartir équitablement les bénéfices suivant les mérites de chaque sorte de participants. Il n'y a pas d'exploiteurs.

M. L. Roos en 1898, d'accord avec les déclarations faites par Dubrunfaut, dès 1820, a reconnu formellement que la vinification, si simpliste fût-elle, était une *industrie* agricole. La thèse n'est donc pas de nous, mais nous la défendons à notre tour comme étant une vérité indiscutable. Comme toutes les autres industries, agricoles ou non, la vinerie doit chercher la perfection dans tous ses rouages et surtout dans la qualité de ses produits.

Les ennemis aveugles de la vinerie ont été jusqu'à manifester la crainte qu'elle se proposât de « faire acquérir *artificiellement* à des raisins ou à des vins qui ne les possèdent pas naturellement des qualités qui sont l'apanage de certaines vendanges nobles et riches, ou de certains crus ».

Serait-ce donc un désastre pour la France si la nature lui avait accordé, en terroirs nobles, une superficie double de ce qu'elle possède ? Faut-il, pour l'intérêt général du pays, limiter nos *beati possidentes*, qu'ils doivent leur supériorité soit au sol, soit à leur intelligence ?

Nous avons d'ailleurs répondu comme suit dans le *Progrès Agricole et Viticole* (1925) :

« Je n'attaque pas les apanages, ni les titres nobiliaires, étant de ceux qui croient qu'en toute démocratie il faut respecter l'aristocratie du vrai mérite qu'il provienne de la naissance ou de l'intelligence personnelle.

« La vérité est tout autre.

« J'ai toujours proclamé que la première qualité d'un vin, c'est de n'avoir pas de défaut. Qu'importe la noblesse du cépage et du terroir, ai-je dit, qu'importent dix ou quinze ans de vieillissement si le vin est affligé d'un léger goût de bouchon ou de moisi ? On ne le boira pas.

« S'il est impossible de donner de la noblesse à un jus d'Aramon, il est, au contraire, loisible à tout le monde :

« 1° De le débarrasser de certains défauts naturels, dus soit au terroir, soit aux maladies cryptogamiques ;

« 2° D'empêcher tout défaut de se produire pendant la période délicate de la fermentation, par exemple par excès de chaleur ;

« 3° La loi et les règlements actuels admettent comme naturel et licite de procurer aux vins, par une levure de grand cru, quelques qualités odorantes qu'ils n'auraient pas eues avec la fermentation spontanée ;

« 4° Une fermentation impeccable donne des vins sains, capables de vieillir sans déchéance maladive ; et tout vieillissement normal donne, quel que soit le cru, des qualités incontestables au vin.

« Tout cela est accessible à tous les vinificateurs, pourvu qu'ils aient acquis une instruction œnologique appropriée et qu'ils aient bien outillé leur chai.

« Refuser les bienfaits de cette technicité à la masse des viticulteurs qui ne sont pas implantés dans un terroir noble serait contraire aux règles de notre démocratie. Ce serait comme si l'on refusait l'instruction à la masse du peuple, de peur qu'elle s'élevât au niveau de culture et de civilisation des familles nobles ou même bourgeoises.

« Il est antidémocratique de dire : « On romprait ainsi artificiellement « l'équilibre et l'harmonie qui sont sur le marché des vins, conséquences de « l'équilibre et de l'harmonie des vignobles établis par la nature. »

« Alors c'est une faute d'avoir rendu l'instruction obligatoire, puisque l'on rompt ainsi artificiellement l'équilibre et l'harmonie des lettrés et des illettrés, et qu'on risque de faire de tout le monde des académiciens...

« Autrement dit : « Continuez, vins plébéiens et mal fermentés, à rester « pleins de défauts évitables, afin de ne pas troubler l'équilibre et l'harmonie « des vins aristocratiques. »

« Était-ce vraiment là le mot d'ordre donné par le Ministre de l'Agriculture à ses professeurs d'œnologie ? »

Nous sommes bien contents de trouver un démenti de cette hypothèse dans les paroles ministérielles citées en tête de notre introduction :

« Mesures destinées à relever nos exportations par l'amélioration de la qualité des produits français. »

C'est l'approbation la plus nette que nous pouvions désirer de notre plaidoirie en faveur de qualités que seule la science œnologique et manufacturière peut multiplier.

Les bonnes inspirations de nos Ministres sont parfois mises à mal par leurs bureaux. C'est quelque peu le sort de « l'amélioration de la qualité des produits français » si l'on considère le sort de nos vins.

Il n'y a pas de règlement officiel qui soit plus hostile à la perfection de qualité de nos vins que le statut viticole qui interdit toute sortie de ceux-ci tant que le marché ne pratiquera pas au moins le cours de 15 francs le degré-hectolitre.

Pourquoi se donner la peine de faire de la qualité, si l'on est assuré d'avoir droit quand même à un pareil tarif ? Cela tue toute émulation. Il faudrait, au contraire, accorder la plus grande liberté à la concurrence commerciale, qui est le vrai encouragement à la qualité.

Hélas ! la vinification, qui est certainement l'une des plus anciennes industries, n'est pas encore parvenue à la perfection, même au simple point de vue de la propreté. Le foulage du raisin par les pieds disparaît, mais une fois la fermentation terminée et la cuve égouttée, il faut faire sortir le marc à la fourche. L'homme qui s'en charge entre dans la cuve, piétine et repiétine le marc encore gorgé de vin... qui se trouve ainsi souillé.

Aussi ne pouvons-nous nous dispenser de répéter notre formule : « La première des qualités c'est de n'avoir pas de défaut ». On verra dans les chapitres suivants que la vinerie bien industrialisée, bien modernisée, supprime

totalement ces défauts de propreté, ce qui n'est que la moitié de la question.

Nous n'avons pu nous empêcher de hausser les épaules, il y a quelques années, quand un grand viticulteur du Midi a objecté :

« M. Barbet voit la chose en industriel, M. Roos la voit en chimiste, mais nous, viticulteurs, nous la voyons à notre point de vue. On voudrait substituer à la production *naturelle* des vins une fabrication *industrielle*. »

D'abord il ne faudrait pas négliger le point de vue de l'acheteur et du consommateur...

Et notre viticulteur d'ajouter : « Que devient, avec l'adoption des vues de ces messieurs, le bon vin *naturel* produit par le soleil ? »

Ça, c'est de la poésie bachique, mais en industrie il ne faut pas s'écarter du bon sens et de la réalité.

Comment peut-on se permettre de pareilles billevesées ? Sans le soleil, il n'y aurait pas de raisin, c'est entendu. Nous non plus nous n'existerions pas. Mais nous avons bien quelques reproches à faire à la nature. C'est elle qui donne naissance aux maladies du raisin, aux insectes qui le mettent à mal. Alors faut-il la laisser faire sans réagir avec notre intelligence et notre travail ?

A ce compte-là l'humanité, qui compte ses sortes de maladies par milliers, devrait interdire toute intervention médicale.

Ce n'est pas sérieux.

Ce n'est pas cela que dictent la sagesse et le bon sens. Ils délimitent au contraire le rôle de chacun. La nature fait pousser la vigne, mais vivrait-elle encore et que nous produirait-elle si le viticulteur ne lui prodiguait pas ses soins de tous les instants ? C'est sa spécialité, c'est son idéal dévoué.

Après lui entre en jeu le rôle de l'industriel qui, éclairé par nos savants, tels que Pasteur, Claude Bernard, Roos et tant d'autres, doit se préoccuper de faire le vin irréprochablement, comme propreté et comme technique.

Ensuite c'est le rôle du commerçant en gros qui, tout en lui assurant de bons débouchés, doit le protéger contre toutes les déchéances *naturelles*.

Et puis enfin le consommateur a bien le droit de manifester ses critiques et ses préférences.

Nous ne sommes pas dans le paradis. Il faut bien nous y faire, donc nous défendre contre tout ce qui n'est pas parfait dans l'œuvre de la nature.

Le simple fait de transformer, par la fermentation, le jus de raisin, « facilement putrescible dans l'état où la nature nous le fournit », en un vin susceptible de se conserver pendant plusieurs années est donc, à lui seul, une industrie. C'est une industrie agricole, puisqu'elle s'applique à un produit du sol, mais c'est une industrie.

Comment dénier le caractère industriel de cette opération, alors qu'il existe des caves, coopératives ou non, qui traitent mécaniquement 100.000 kilos de raisin, souvent même davantage, par journée de huit à dix heures ?

Qu'est-ce donc que tous ces engins d'élévation, de foulage, de pressage hydraulique, mus par l'électricité ou par des moteurs à essence, si ce n'est une usine ? Prétendre que tout cela ne commencera à être une industrie que le jour où l'on y ajoutera un évaporateur de jus nè paraît pas très sérieux.

Méfions-nous de l'hypocrisie des mots, et voyons les choses telles qu'elles sont, telles que Dubrunfaut les voyait déjà il y a cent ans (1) :

« Tel est le bienfait de l'industrie manufacturière que, non seulement elle augmente la valeur des choses sur lesquelles elle s'exerce mais qu'elle en augmente encore considérablement la consommation, en variant leurs formes et en les appropriant par là même à de nouveaux besoins. »

Nous invitons les viticulteurs à bien méditer cette phrase d'un bon sens si profond, d'une actualité si frappante, afin qu'ils cessent de bouder contre l'industrialisation qui sera pour eux la source d'une prospérité définitive et de bon aloi.

Malheureusement, nous a-t-on objecté, « l'utilisation des moûts concentrés, qui nous conduirait rapidement à l'industrialisation de la vinification (toujours), amènerait en même temps la *suppression du vin pur* et, à mon avis, le vin pur est indispensable à la prospérité de la viticulture. »

Un raisonnement ne tient debout que lorsqu'il y a une relation directe de cause à effet.

Du reste, quelques années plus tard, la loi de 1933 a invité les vinificateurs à augmenter le degré de leurs vins par l'addition de sirop de raisin.

La balance commerciale

L'on trouvera peut-être un peu longue la dissertation serrée que nous venons de développer sur l'industrialisation de la vinification et sur la nécessité de la généraliser, mais il fallait en finir une bonne fois avec toutes les théories que l'on y a si âprement opposées.

C'est notre Ministre qui est dans la vérité en proclamant que l'exportation doit se développer par la qualité de nos productions.

Aucune nation sur terre n'a reçu de la Nature la totalité des matières végétales ou minérales qu'il lui faudrait, et par contre il s'en trouve toujours quelques-unes qui jouissent, par rapport aux nations voisines, d'une prédominance marquée, soit en qualité, soit en quantité.

Il est donc tout naturel que, pour pouvoir acquérir de nos voisins les matières qui nous manquent, nous leur offrions celles dans lesquelles nous pouvons réaliser à la fois la quantité et la qualité. C'est là la base rationnelle de ce qu'on appelle la balance commerciale. Nous ne pouvons proposer que ce que nous possédons en trop grande quantité.

Nous sommes obligés d'acheter au dehors du charbon, du coton, du cuivre, etc., etc... Il faut qu'en échange nous proposions soit les matières premières qui sont en excédent, soit les produits agricoles pour lesquels notre terroir et notre climat nous permettent d'exceller.

Au premier rang de ceux-ci se trouve le vin français, non seulement pour la classe des grands vins nobles, très faible minorité, mais également pour les vins courants. Or, M. de Boixo vient de nous montrer que le total de nos exportations en vins, nobles ou non, s'amenuise graduellement. Nous n'en sommes plus qu'à environ 750.000 hectolitres, dont 250.000 dans nos colonies. Donc en réalité 500.000 hectolitres.

(1) *L'Art de la Distillation*, par Dubrunfaut, 1820, préface.

Or, nous importons environ 400.000 hectolitres de vins liquoreux, dont le degré-hectolitre (sucre + alcool) est plus du double du degré moyen de nos vins courants. Ces 400.000 hectolitres correspondent à environ un million d'hectolitres de vin à 9 degrés.

De sorte que, même en vins, notre balance commerciale est négative. N'est-ce pas honteux et stupide ?

Pour tâcher de porter remède à une telle absurdité, il nous a été imposé d'étaler tout au long les motifs pour lesquels nous nous trouvons dans cette sotte situation.

N'est-il pas impardonnable de voir que le Maroc, tout nouveau venu à la viticulture, nous dame déjà le pion ? Il va exporter cette année 240.000 hectolitres, c'est-à-dire la moitié de sa production, tandis que nos 750.000 hectolitres (colonies comprises) ne sont qu'à peine le centième de notre production annuelle.

Les Méridionaux, à l'occasion de la VII[e] Fête Nationale du Vin à Montpellier, viennent encore d'emboucher la trompette en l'honneur des merveilleuses qualités de leurs vins. A quoi bon se griser de mots ?

Aimez qu'on vous conseille et non pas qu'on vous loue, dit la « sagesse des Nations ».

Permettez-nous donc, au point de vue des débouchés qui nous manquent, de vous dire qu'il faut faire *mieux encore ;* il faut *exceller*. La preuve que vous n'y êtes point encore, c'est que, en général, vos vins ont peine à vivre une année entière. C'est une tare inexcusable.

Or, ils pourraient parfaitement, grâce à une vinification améliorée, industrialisée, vivre aussi longtemps que leurs nobles cousins de Bourgogne, de Bordeaux, de Champagne, d'Anjou, etc...

Personnellement, nous l'avons prouvé à M. Nougaret, dans l'expérimentation dont nous avons rendu compte plus haut. Non seulement son Aramon a pu vivre plus de quatre ans, mais nous avons eu la preuve que sur lui aussi le vieillissement avait, comme à ses nobles cousins, procuré une très notable amélioration.

Donc toutes les ambitions sont permises aux vins méridionaux.

Du reste, tout en parlant ainsi d'une *façon générale*, nous savons parfaitement qu'il existe des exceptions. L'exception confirme la règle, puisqu'elle est là pour démontrer aux autres que les améliorations de qualité ne leur sont nullement interdites.

Et alors nos exportations pourraient bien porter remède aux défaillances de notre balance commerciale. C'est vous, viticulteurs, qui en serez les premiers bénéficiaires, mais tous les contribuables également, et le Trésor aussi.

Transformez donc le plus vite possible et en premier lieu les 8 à 10 millions d'hectolitres de vin que l'on envoie chaque année au carburateur en vins *améliorés exportables*. Cela ne porte aucune atteinte à votre statut vinicole, c'est tout simplement un « *manque à perdre* » dont tout le monde tirera profit. Mais il faut se donner un peu de peine au lieu de rester inertes et impassibles.

Cela ne vous sera ni difficile, ni onéreux, avec un Crédit agricole qui vous avance les 3/4 des capitaux dont vous aurez besoin pour constructions nouvelles et améliorations.

Dussiez-vous nous en vouloir, nous demandons que, ne se contentant plus d'objurgations stériles, le Ministre vous dise qu'il mettra désormais une condition à ses libéralités, c'est que vous prendrez l'engagement de faire de la qualité. Vous fournissant les 3/4 des capitaux utiles, il a bien le droit d'y mettre une telle condition.

Les prochains chapitres vont détailler quelques premiers conseils pour y parvenir, dans les conditions les plus rapides et les moins onéreuses.

(*A suivre.*)

E. Barbet.
Ancien Président de la Société des Ingénieurs Civils de France.

VINIFICATION RATIONNELLE (1)

Il me semble superflu de revenir sur l'action sélective du pouvoir antiseptique de l'anhydride sulfureux, dont la toxicité est évidemment inversement proportionnelle à la surface d'absorption que lui présentent les divers microorganismes naturels du moût. Il en résulte que les gros — les bonnes levures viniques en l'espèce, lui résisteront bien davantage que les autres et il s'ensuit dans un moût convenablement sulfité un retard, sinon un arrêt complet de développement de ces ferments.

Mais ces grosses et belles levures demandent une alimentation plus abondante et mieux choisie, que le menu fretin contre la concurrence duquel l'antiseptique les protège pendant la vinification, car elles contiennent souvent plus de 10 p. 100 d'azote ! Or, il est établi qu'il peut leur en manquer, car il y a plusieurs qualités d'azote et nous ne savons à l'avance ni celui qui est assimilable, ni celui qui manque, tandis que nous avons maintes fois pu établir que toutes les levures sont gourmandes d'azote *ammoniacal* et qu'on peut arriver à arrêter complètement l'action fermentative des meilleures levures rien qu'en épuisant d'azote le moût où on les plonge.

Il paraît donc tout indiqué d'ajouter à nos moûts, à titre de simple précaution, les quelques centigrammes par litre d'azote ammoniacal qui pourraient leur profiter, de peur de tomber sur le cas de cépages ou moûts appauvris tels qu'on en a fréquemment rencontré, en pays chauds comme en pays froids, cela sous des influences diverses (maladies, intempéries, etc.), car des fermentations incomplètes, languissantes et le sucre restant non fermenté, coûteraient finalement beaucoup plus cher au viticulteur que le sel ammoniacal utilisé dans des proportions aussi anodines.

Encore une raison pour que ces excès d'azote ne profitent qu'aux seules levures *en milieu sulfité*. Et comme le sulfureux clarifie très vite le liquide fermenté, on en arrive ainsi à suppléer *pratiquement* à la stérilisation préalable coûteuse et peu pratique du moût qu'aurait nécessité l'asepsie au lieu de l'anti-

(1) Voir *Revue*, nos 2360-2361, page 264.

sepsie. Le vin ainsi fait ne peut plus s'altérer parce qu'il est alors rapidement privé par nos simples soutirages de tous germes vivants.

Mais c'est ici que la technique se corse heureusement : le seul sel d'ammoniaque toléré par nos règlements œnologiques est le phosphate, le phosphate le plus ammonique possible bien entendu, le phosphate biammonique par conséquent en pratique. Et il se trouve que la dissolution de ce sel dans l'eau permet à celle-ci de tripler son pouvoir absorbant pour le gaz sulfureux, c'est-à-dire que ce sel permet de fabriquer des dissolutions excessivement pratiques d'emploi, renfermant à la fois plus de 220 grammes par litre de gaz et les 8 à 9 grammes de phosphate biammonique qu'il y aurait lieu d'ajouter par hectolitre de moût pour être certain de combler les besoins alimentaires des levures.

Il y a donc là une façon très pratique, *commode et exacte* de véhiculer, *sans appareillage* autre qu'une simple bonbonne et un gobelet, des quantités de gaz sulfureux suffisant à la plupart de nos besoins de *vinification*, cela en concordance avec une alimentation excitatrice de la levure alcoolique.

Une volte-face amusante s'est même produite l'année dernière à ce sujet chez nos amis d'Italie, qui avaient jusqu'ici tonitrué contre la législation française, à Lausanne notamment en 1935, parce qu'elle tolérait plus de 200 mgr. par litre de sulfureux dans nos vins, etc... Car à Lisbonne en 1938, le Prof. Casale rapportant des expériences d'un de ses Collègues d'Asti, mentionne et *préconise* les solutions sulfureuses salines ci-dessus pour certaines vinifications particulières et délicates, leur attribuant des pouvoirs spéciaux quand il faut appliquer *un excès* d'anhydride à certains raisins, etc...

J'ai eu l'occasion de révéler ces perfectionnements modernes de la technique à quantité de vignerons, qui voulaient le maximum de commodités avec le minimum d'appareillage, au cours d'une assez longue carrière œnologique. Et c'est sur d'assez nombreux millions d'hectolitres ainsi vinifiés que je puis aujourd'hui asseoir mon opinion.

J'en conclus donc que notre arsenal œnologique ne doit plus comprendre que :

1° La correction d'acidité du moût récolté, par l'acide tartrique, si un dosage rapide et à la portée de tous l'indique pour certains cépages.

2° Le sulfitage, avec ou sans levurage, complété par une faible addition de phosphate biammonique, à la cuve, le plus tôt possible, avec les remontages habituels.

Henri Astruc,
Directeur honoraire de Station Œnologique.

ACTUALITES

P. M. : Vendanges de guerre
R. C. : Chronique viticole méridionale
M. Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale. — Vendanges et alimentation en sucre

Vendanges de guerre

La vendange se généralise sur tout le territoire. Retardée par un été capricieux et, au total, mal ensoleillé, par un automne dont le début a été pluvieux et froid dans bien des régions, elle a été surtout menacée par le trouble apporté par la mobilisation des hommes, la réquisition du matériel et des attelages.

De graves inquiétudes ont donc été exprimées. On peut dire, sans être trop optimiste, qu'à la fin du premier mois de guerre, elles s'atténuent et que la rentrée de la récolte vinicole paraît dès maintenant assurée.

La première cause en est que, à la différence des vendanges de 1914, celles de 1939 se font à l'abri d'un front stable, formidablement défendu, et placé assez loin des régions vignobles. L'Alsace elle-même, plus proche de la frontière, cette fois inviolée, va pouvoir vendanger en sécurité.

A cette cause essentielle s'ajoutent les heureuses dispositions prises par le Haut Commandement qui a libéré provisoirement des effectifs importants, plus utiles dans les champs et dans les vignes, à la tête de nos caves coopératives et des chais, qu'à l'arrière encombré. Les attelages et les camions, les wagons réservoirs dont l'Intendance n'avait plus l'emploi ont été réclamés et accordés assez libéralement.

C'est aussi l'activité, le dévouement des défenseurs de la viticulture et des dirigeants de nos groupements viticoles, l'entr'aide généreusement appliquée qui ont permis de parer au plus pressé ; on a bien le sentiment, en ce début d'octobre, que les difficultés les plus sérieuses seront surmontées.

Il en restera d'autres, une fois la récolte rentrée, relatives surtout à la conduite de la vinification, au manque d'œnologues exercés. Dès maintenant, les conseils sont multipliés par la presse technique, par les fonctionnaires départementaux ; les vignerons non mobilisés mettront en œuvre l'expérience acquise. Le vin de 1939 se fera sans un déchet trop grand et ce déchet même trouvera son utilisation, grâce à la distillation. Les carburants vont jouer un rôle très important, sinon décisif ; la viticulture en fournira sa bonne part, sous forme d'alcool de vin et d'alcool vinique.

La question des transports depuis les centres de production jusqu'aux armées, jusqu'aux centres de consommation, celle des prix vont passer ensuite au premier rang des préoccupations. L'Economie de guerre permet de prendre, sans longues discussions, les décisions autoritaires qui s'imposeront ; le grave problème de la mobilisation et de la concentration des combattants maintenant

résolu, et parfaitement résolu, les intérêts de la viticulture ne peuvent plus s'opposer à ceux de la défense nationale, qui priment tous les autres. Les demandes de la viticulture seront accueillies avec une bienveillante compréhension qui donnera les plus heureux résultats.

Il convient de dire, en terminant, que les intérêts de la viticulture sont défendus avec vigilance et énergie. Dans cette *Revue*, nous avons toujours gardé la liberté de critique qui conditionne la sincérité des conseils et des informations ; nos lecteurs seront donc convaincus que les éloges que nous adressons à celui qui se charge inlassablement de la sauvegarde de notre viticulture, poursuivant son « œuvre de guerre » avec une constance et un dévouement à toute épreuve, que ces éloges, disons-nous, sont dictés par des sentiments de pure équité et exprimés ici par ce que nous pensons qu'ils sont largement mérités.

P. M.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 27 septembre.

Les craintes que nos vignerons avaient éprouvées à l'approche de l'équinoxe d'automne ne se sont heureusement pas réalisées.

Pourtant, la fin de la semaine dernière a été marquée par deux jours sombres et humides, et quelques légères chutes de pluies, provoquées par le vent « marin », semblaient annoncer le retour du mauvais temps. On commençait déjà à se lamenter, au souvenir des vendanges de 1938 copieusement arrosées, et on envisageait les désastreuses conséquences qui seraient inévitablement résultées, dans les circonstances actuelles, de la persistance de la pluie.

Il n'en a rien été, fort heureusement. Dès samedi soir, le ciel s'éclaircissait, le vent s'établissait au Nord et la journée de dimanche s'illustrait par un soleil éclatant et une forte hausse de la température. Par contre, le temps s'assombrissait à nouveau mardi.

Il faut vivement souhaiter une amélioration atmosphérique de longue durée pour que les vendanges puissent se poursuivre et s'achever dans les meilleures conditions possibles. On peut l'espérer si l'on en croit la vieille loi de Bugeaud qui veut que la lune tout entière ressemble aux quatrième, cinquième et sixième jours, lesquels ont été très favorables. Puis, avec la fin de septembre, nous arrivons à l'arrière-saison qui est généralement fort belle en nos régions méridionales.

Toujours est-il que le raisin a profité grandement de l'excellente température qui règne en ce moment. La maturation se poursuit, car elle est loin d'être complète partout, en dépit des nuits longues et plus fraîches, mais il semble difficile, à quelques jours d'octobre, d'espérer une maturité aussi parfaite que celle que nous aurait value un mois d'août normal.

Les vignerons ont été heureux de ce renouveau de beau temps, qui leur a épargné de nouveaux soucis, tant pour la rentrée de leurs vendanges qu'au sujet du degré des vins nouveaux.

On nous signale sur ce point précis des irrégularités considérables qui s'expliquent difficilement par les simples différences d'exposition. Nous avons pu constater, pour des vignobles situés à peu de distance les uns des autres, des vins de 10°, des 8°5 et des 4°.

D'autres considérations entrent en ligne de compte pour expliquer des écarts d'une telle envergure, et notamment les rendements. De nombreuses parcelles qui avaient été gelées l'an dernier portent cette année une récolte énorme sans que les vignerons aient rien fait pour cela. Telle vigne qui avait fourni 150 comportes en 1938 en donne aujourd'hui 900, telle autre qui en avait produit 50 atteint jusqu'à 200. Naturellement, le degré ne peut suivre une telle progression et s'inscrit, au contraire, en forte diminution. Par contre, de nombreux vignerons se déclarent satisfaits de leurs premiers moûts, espérant une amélioration progressive au cours des vendanges.

Il est incontestable qu'en de nombreux endroits on a commencé la cueillette trop tôt, mais il serait injuste d'en incriminer les vignerons sans autre forme de procès. Nous avons pu constater dans maints vignobles, avant le 15 septembre, que la maturation ne faisait plus aucun progrès alors que la pourriture se développait. Les vignerons n'avaient pas le choix entre deux solutions. Le temps s'est bien amélioré depuis, mais trop tard pour eux.

Nous avons signalé, dans notre dernière chronique, les efforts accomplis par la Confédération générale des Vignerons pour résoudre, dans la mesure du possible, le difficile problème de la pénurie des moyens de transport. La semaine écoulée aura vu l'aboutissement matériel de ces efforts. Depuis une dizaine de jours, en effet, on voit de nombreuses camionnettes chargées de comportes circuler sur nos routes. L'Administration militaire a prêté 1.000 chevaux au département de l'Hérault et 400 à l'Aude. Ces derniers, il a fallu aller les chercher à Castres, au moyen d'un train spécial. Ces renforts de dernière heure, bien qu'encore insuffisants en comparaison des réquisitions, ont néanmoins rendu d'inappréciables services à de nombreux vignerons qui en auraient été réduits à laisser leur récolte sur pied, et l'on peut être assuré maintenant que toute la vendange sera rentrée.

Cette question de l'organisation des vendanges, ainsi que toutes celles soulevées par les répercussions des événements sur la situation du marché viticole, ont été examinées la semaine dernière, en une réunion qui s'est tenue à Montpellier, sous la présidence de M. Barthe, et à laquelle assistaient les représentants de la production, du commerce et de l'autorité militaire.

On y a discuté des conditions dans lesquelles seront effectués les achats de l'Intendance militaire, dont les besoins sont évalués à quelque 15 millions d'hectolitres pour une année. Les achats à caisse ouverte seront la règle générale, et la réquisition l'exception. Ces achats porteront, pour les vins de 1939, sur les 9° au minimum et seront payés 15 fr. 50 le degré-propriété ; pour les 1938 restant en cave, le même prix sera appliqué et si les 9° font défaut, ce qui est souvent le cas, on pourra prendre des 8°5. Bien entendu, le droit de circulation ne saurait être mis à la charge du vigneron, ce qui réduirait le prix de l'hectolitre aux environs de 100 francs, mais il semble bien, jusqu'à présent, que les instruc-

tions nécessaires n'ont pas été envoyées à l'Administration locale, qui, au moment où nous écrivons, prétend les recouvrer.

On a également examiné, à Montpellier, la très délicate question du transport des vins. L'Intendance a cheté un très grand nombre de wagons-réservoirs, et quatre camions-citernes sur cinq ont été réquisitionnés pour le transport des carburants. On voit donc qu'on se trouve dès maintenant en face de très grosses difficultés, tant pour la mise des vins sur gare que pour leur acheminement vers les distilleries et pour le transport des vins par fer vers les centres de consommation.

Il a été décidé, en premier lieu, de réserver les camions-réservoirs non réquisitionnés pour véhiculer les vins de la propriété à la gare. Les longs transports par route, c'est-à-dire ceux dépassant 40 kilomètres, sont obligatoirement confiés au chemin de fer et le système des trains complets, composés uniquement de wagons-réservoirs, a, dès à présent, été mis en vigueur. Cette organisation pourra rendre d'énormes services en évitant l'embouteillage aux divers points du trajet, à la double condition que la rotation des véhicules soit accélérée au maximum et que l'entretien en soit assuré d'une manière parfaite.

La question de la défense du marché des vins a enfin retenu l'attention de l'assemblée de Montpellier. Il importe au plus haut point, en effet, d'éviter qu'une chute malencontreuse des prix ne vienne provoquer, dans le domaine économique, des difficultés fort inopportunes en ce moment. Or, l'expérience de la guerre 1914-1918 permet d'affirmer que la consommation du vin va subir très certainement une réduction sensible. Par ailleurs, la récolte qui se rentre s'annonce comme devant être, dans l'ensemble, au moins aussi importante que celle de l'an dernier. Même en réservant un stock assez gros en prévision d'une mauvaise récolte en 1940, on va se trouver obligé de distiller sur une grande échelle.

La bonne marche des distilleries coopératives et industrielles doit donc être assurée. C'est une question de personnel, de combustible et de transports. Pour le personnel, directeurs, bouilleurs, etc..., des mesures sont adoptées pour que les mobilisables soient détachés en affectation spéciale. Pour le combustible, des précautions ont été prises pour que les chaudières soient régulièrement approvisionnées. Pour le transport des marcs, la plupart des distilleries se sont organisées pour l'assurer au moyen de camionnettes, car beaucoup de vignerons sont dans l'impossibilité de s'en charger. Nous croyons savoir à ce sujet qu'on usera de tolérance en ce qui touche la teneur minima des marcs en alcool et même, en cas d'empêchement absolu, vis-à-vis de la prestation vinique elle-même. Mais il est nécessaire que tous les efforts soient faits pour que la distillation des marcs soit aussi étendue que possible. L'intérêt général et celui des vignerons concordent sur ce point.

Quant à la distillation des vins au titre de la prestation obligatoire, on ne peut encore en prévoir le quantum, mais il y a tout lieu de supposer que les pourcentages atteindront au moins ceux de l'an dernier. Elle a déjà commencé en de nombreux endroits, à Narbonne notamment, où des propriétaires qui pensaient éprouver des difficultés à loger ont envoyé aux flammes une partie des stocks de leurs vins de 1938.

Ces stocks, à l'heure où nous écrivons, n'ont pas encore été officiellement publiés, alors qu'on les avait connus, l'an dernier et il y a deux ans, le 21 septembre. Retard explicable. Toutefois, nous savons qu'au 31 août, ils atteignaient environ 1.800.000 hectolitres dans l'Aude et 5.564.000 pour les quatre départements méridionaux. A noter que ces chiffres auraient été beaucoup moins élevés si les achats et les enlèvements du commerce s'étaient poursuivis régulièrement en juillet et en août.

L'Intendance en a acheté une partie, mais relativement faible. Elle doit poursuivre ses opérations, mais elle est tout à fait incapable à elle seule de créer un mouvement très important. On doit cependant souhaiter que le prix qu'elle paye, 15 fr. 50 le degré, constitue une sorte de barrière qui contribue au maintien général des cours.

Les expéditions de vins pour l'armée ne seront pas entravées par l'échelonnement. On sait en effet qu'on ne peut sortir des chais, jusqu'à nouvel ordre, que 15 p. 100 de la récolte 1939 pour la consommation. L'Intendance, elle, aura la possibilité d'acheter la moitié des récoltes de plus de 1.000 hectolitres et 65 p. 100 de celles n'atteignant pas ce chiffre.

R. C.

Narbonne, le 4 octobre.

Les conditions atmosphériques se sont montrées extrêmement variables au cours de la huitaine qui se termine, renversant les pronostics établis selon la vieille loi de Bugeaud. Après deux jours de très beau temps, en effet, une pluie diluvienne est tombée presque sans interruption pendant quarante-huit heures sur la plus grande partie du vignoble méridional, le plongeant dans un bain d'humidité saturée.

Le moment était aussi peu propice que possible pour une précipitation de cette importance. Les vendanges ne sont pas encore terminées dans notre région narbonnaise et plus vers l'Ouest, dans les Corbières et le Carcassonnais, la cueillette doit encore se poursuivre pendant deux ou trois semaines. Aussi, la perturbation causée par ces pluies abondantes a-t-elle été profonde. Tout d'abord, il a fallu suspendre le ramassage des raisins, et dans certaines terres lourdes, on ne pourra pas le reprendre avant une huitaine de jours. En de nombreux endroits, les ruisseaux et les canaux ont débordé et des hectares entiers de vignes ont été inondés. Le mal n'a pas été bien grand là où les vendangeurs étaient déjà passés, mais ailleurs les pertes ont été importantes. En second lieu, cet énorme excès d'eau va favoriser la pourriture qui s'était déjà montrée très active par places. Enfin, beaucoup de vignerons qui avaient écouté les conseils qu'on leur avait prodigués et qui attendaient sagement que la maturité de leurs raisins soit plus avancée, vont se repentir de ne pas s'être plus pressés, car ils n'espèrent plus guère, maintenant que le degré pourrait s'améliorer et ils craignent, au contraire, de le voir diminuer.

Malgré le retour du soleil, le temps demeure incertain et le ciel nuageux. Fait à préciser, le vent est à double sens, venant de la mer au niveau du sol,

s'y dirigeant au contraire à la hauteur des nuages. Or, chaque direction a, pour la prévision du temps, une signification inverse de l'autre ! Il est certain, en tout cas, qu'un retour durable de l'humidité se traduirait, dans la région, par l'abandon de toute la portion de récolte restant encore sur pied.

Ce qui a été rentré ces jours derniers donne une idée assez incomplète de ce que pourra être la qualité moyenne dans notre région. Dans les vignobles de plaine, on trouve encore, surtout dans les quartiers trop copieusement arrosés, des degrés fort maigres ; dans les coteaux, au contraire, ce sont les rendements qui sont maigres, mais les degrés sont beaucoup plus substantiels et nous avons vu des moûts de 11°, 11°5, 12 et même 13°, ce qui laisse prévoir des vins fort convenables.

Il n'en reste pas moins que les prévisions que l'on peut déjà faire sur la consistance de la récolte font entrevoir la nécessité d'avoir recours, cette année, à une distillation obligatoire fort importante pour débarrasser le marché de ses excédents et lui assurer l'équilibre indispensable au maintien des prix. Il est bien certain que cet assainissement en quantité éliminera d'abord les petits vins qu'on aura récoltés tant dans le Midi qu'ailleurs et qu'il en résultera un profitable assainissement en qualité. Les petits degrés épargnés par la chaudière à ce titre auront encore l'intéressant débouché des transferts qui s'est montré, pendant la dernière campagne, aussi rémunérateur que la vente à la consommation.

En tout cas, on pose déjà la question du degré minimum. Les déclarations très nettes faites récemment en haut lieu semblent avoir atténué l'ardeur de certaines revendications. On fait observer, par ailleurs, que la mesure de tolérance prise l'an dernier en faveur des vins de 8° à 8°5 a porté préjudice à tout le monde, et surtout à ceux qu'elle prétendait protéger, en surchargeant le marché d'un volume important de petits vins qui a pesé, en fin de campagne, sur la tendance générale, et tout particulièrement sur les cours de ces petits vins eux-mêmes. On ajoute qu'il n'est pas interdit de penser que, sans cette mesure, la fermeté des prix aurait été plus accentuée et aurait bénéficié également, par contre-coup, aux vins utilisés en transferts.

La fin des vendanges approche dans le vignoble narbonnais où déjà beaucoup de propriétaires ont terminé leurs opérations. Il ne reste plus guère, à l'heure actuelle, que les grands domaines qui en ont encore pour une huitaine de jours, si le temps le permet. Dans le Lézignanais, les Corbières et le Minervois, où la maturité est normalement plus tardive, il faut encore compter une bonne quinzaine de jours et plus encore pour la région de Carcassonne et de Limoux.

C'est vers ces régions de l'Ouest du vignoble audois que les chevaux et les camions prêtés aux vignerons par les diverses autorités civiles ou militaires vont être maintenant dirigés pour pallier dans une certaine mesure aux vides créés par les réquisitions. De même, la main-d'œuvre saisonnière va émigrer vers ces régions, ainsi que les réfugiés de tous ordres, français et espagnols, qui avaient participé à la cueillette dans le Narbonnais.

La vendange n'est pas encore finie dans nos environs que déjà on y active la distillation des marcs. Plusieurs distilleries coopératives travaillent depuis plusieurs jours, d'autres mettent en route cette semaine-ci. Il a fallu résoudre

des problèmes extrêmement délicats pour en arriver à cet heureux résultat, notamment en ce qui concerne la mise en disponibilité du personnel mobilisé et le transport des marcs. Dans plusieurs cas, c'est la distillerie coopérative elle-même, au moyen d'un ou de plusieurs camions réquisitionnés, qui a dû se substituer aux vignerons, dépourvus des moyens de transport nécessaires. A cet égard, la situation est à peu près satisfaisante dans notre région narbonnaise où l'activité de la distillation sera quasi normale. Par contre, on nous signale que dans l'Hérault notamment, on se trouve en présence de très graves difficultés et que d'importantes quantités de marcs se perdent, faute de véhicules pour les amener à pied d'œuvre ou de bouilleurs pour conduire les alambics. Double perte regrettable pour la défense nationale et pour les vignerons.

La distillation des vins a également marqué quelque activité dans les distilleries industrielles et dans les coopératives outillées pour traiter simultanément les marcs et les vins. On ne peut que s'en féliciter pour l'assainissement du marché et regretter que depuis le 5 août, on ait tant hésité à mettre en pratique la prédistillation. Il est vrai que les trop longs retards apportés dans le règlement des alcools étaient peu faits pour inciter les vignerons à envoyer leurs vins à la chaudière, alors qu'ils avaient attendu parfois dix mois et qu'ils attendent encore le paiement du solde de leurs prestations au titre de la récolte de 1938. Espérons que la nouvelle campagne verra, sur ce terrain, la réalisation des améliorations qui nous ont été promises par le nouveau directeur du Service des Alcools.

Espérons aussi que l'activité du marché des vins ira en s'accentuant avec les jours qui vont venir. Ce ne sont pas les demandes de la consommation qui font défaut, ce sont les réservoirs pour transporter les vins commandés. Une véritable razzia en a été opérée par l'autorité militaire, les camions-citernes métalliques par la direction de l'artillerie pour le transport des essences, les wagons-citernes par l'Intendance pour le transport des vins. La pénurie de camions-citernes se fait surtout vivement sentir, car elle empêche le négociant qui a des ordres et des vendeurs, de retirer le vin de la cave du vigneron. Elle est telle que le Ministère des Travaux Publics vient d'en commander un millier, dont une moitié en France et l'autre moitié en Italie.

Cette difficulté dans la retiraison des vins achetés parfois depuis longtemps a de multiples répercussions, souvent fâcheuses. Des vignerons se sont vus dans l'impossibilité de loger leur récolte en entier, leurs chais se trouvant encore encombrés par un stock important de vins de 1938. S'il n'était pas porté rapidement remède à cette situation, c'est toute la question de l'écoulement de la récolte qui se poserait.

Les transports ferroviaires sont en bonne voie d'amélioration, mais là aussi, le matériel fait défaut. Les trains complets de wagons-réservoirs sont plus nombreux et l'expérience des derniers jours montre qu'on peut en assurer la rotation en une semaine, c'est-à-dire un peu plus rapidement qu'on l'avait prévu. Il faut que ce système soit élargi et développé, car des régions entières manquent de vin, alors qu'il y en a trop par ici. Nous recevons en effet des plaintes du Nord et de l'Est, où de nombreux négociants de gros et de détail n'ont plus une goutte de vin dans leurs magasins.

L'organisation des transports par fer a retenu ces jours derniers l'attention des milieux commerciaux, qui ont proposé plusieurs solutions. Il importe pour notre région méridionale que l'on ne la prive pas des moyens en rapport avec l'importance de sa production, au profit d'autres régions moins éloignées des centres de consommation et par conséquent plus favorisées sur le chapitre des frais de transport. On accumulerait ainsi les stocks en fin de campagne dans une région où les modalités de l'échelonnement ont déjà pour effet de les maintenir jusqu'aux derniers mois de l'exercice.

A propos de stocks, on ne sait toujours pas à combien se montaient les déclarations à fin août pour la France entière. On a appris ces jours-ci qu'ils s'élevaient à quelque 1.150.000 hectolitres en Algérie.

Il est quasi impossible, en cette période d'inactivité commerciale, de donner un aperçu des cours, les quelques « occasions » en non logés ne pouvant servir de base et étant généralement traitées à des prix non publiés. Les diverses places méridionales n'ont pas établi de mercuriale, à l'exception de Sète qui a coté les vins rouges de 15 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré et les blancs de 16 fr. 50 à 18 fr.

En vins blancs, la cave coopérative d'Aspiran a vendu sa production de clairette à 230 fr. l'hecto, 11° minimum, et ses bourrets à 17 fr. 50 le degré.

Quant à l'Intendance, elle achète désormais les vins vieux de 9 à 10° à 16 fr. le degré. A défaut de 9°, ce qui est souvent le cas, elle paye les 8°5 à 9°, à 14 fr. 25 le degré. Les vins de 1939 de 9 à 10° seront payés 15 fr. 50 le degré.

R. C.

Chronique d'Œnologie méridionale

Vendanges et alimentation en sucre

Il y a quelque temps nous avons donné nos conseils habituels de vinification. Depuis, les événements se sont précipités. La guerre est une réalité avec toutes ses conséquences pour la viticulture.

C'est tout d'abord une diminution extraordinaire des moyens de transport. C'est ensuite une diminution plus sensible encore de la main-d'œuvre. On s'est préoccupé en haut lieu de pallier à l'un et à l'autre. Les organismes professionnels ont pris des initiatives louables. On souffrira, malgré tout, au moins d'une insuffisance de main-d'œuvre. La première conséquence est l'accroissement inévitable de la durée des vendanges. La deuxième est une désorganisation du travail de cave.

Durée des vendanges. — Il est prudent de les commencer sans attendre que le raisin soit tout à fait mûr, sinon on risquerait pourriture et dessiccation en fin de vendanges. Si le temps est favorable, il y aura une juste compensation entre la verdeur du début et la surmaturation de la fin. Si le temps est favorable, il vaut mieux avoir en cave 1.000 hectolitres de 8° que 500 à 9° ou 10°.

Travail dans les caves. — C'est bien le moment de rationaliser le travail de cave de manière à économiser la main-d'œuvre et l'énergie mécanique. Dans nos conseils, nous avions à ce sujet donné toutes indications utiles. Elles

se résument d'un mot : *simplification de la vinification*. A cet effet, il faut employer une technique de vinification commode — supprimer les remontages et l'égrappage — employer un minimum de produits œnologiques et à bon escient.

Technique de vinification. — La vinification par *pied de cuve*, celui-ci étant constitué par le moût d'une cuve en pleine fermentation, doit être généralisé. Les détails opératoires ont été donnés dans nos conseils. La cuve une fois remplie sera fermée. Tout remontage sera supprimé. Le décuvage ne sera effectué que trois à quatre jours après la fin de la fermentation. Plus simplement encore — le trappage ayant été effectué — ne revenir à cette cuve pour la décuver que huit jours après seulement. Il faudra avoir soin de ne pas remplir complètement les cuves afin d'éviter tout débordement.

Le trappage offre le double avantage d'abord de s'opposer au dégagement de vapeurs alcooliques et d'aromes précieux pour la valeur finale du vin, ensuite d'empêcher la rentrée d'air au cours du cuvage et d'éviter par conséquent la piqûre du chapeau.

L'éraflage ne sera pas effectué, même si la vendange est pourrie.

L'anhydride sulfureux sera ajouté au fur et à mesure des apports, de préférence en employant sa dissolution dans du vin de faible degré.

Alimentation en sucre. — En économie de guerre, on a le devoir d'utiliser au maximum toutes les ressources qui s'offrent à nous. Les ménagères ayant la responsabilité de l'alimentation en sucre de leur famille ne doivent pas ignorer que le raisin est le plus sucré de tous les fruits, que ce sucre est le plus assimilable de tous les sucres. C'est le moment de faire des *concentrés domestiques* de jus de raisin. A cet effet, prendre du jus aussi riche que possible, de carignan ou de grenache. En saturer une partie par la craie de préférence, avant toute concentration. On concentrera à feu nu, mais à petit feu. Ce concentré pourra servir en bien des circonstances comme succédané de sucre, 4 litres de jus peuvent donner environ 1 litre de concentré correspondant environ à 1 kilo de sucre.

C'est aussi le moment de faire toutes sortes de confitures à *base de jus de raisin*. On évite ainsi l'emploi de sucre cristallisé, réservé à d'autres usages plus précieux.

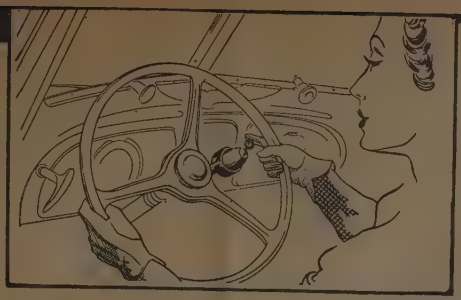
Dans ces conditions, les ménagères constitueront une réserve suffisante de matériaux sucrés. Elles éviteront l'emploi de certains succédanés du sucre au souvenir bien désagréable chez ceux qui ont vécu la guerre 1914-1918.

En terminant, je rappelle aux viticulteurs que la Station œnologique de Narbonne a tous ses services en activité malgré la mobilisation de tout le personnel masculin. Ils y trouveront comme par le passé conseils et directives.

Michel FLANZY.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France



La Boîte électromagnétique

Peugeot

Cotal 4 vitesses

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

Essayez-la sur 402B ou 402B Légère

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
"LE GAULOIS"

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

N'économisez pas sur la fumure phosphatée de la vigne, car les vins de haute qualité sont les plus riches en acide phosphorique. Un apport, chaque année, de 400 à 500 Kilos de

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

est indispensable

Envoi gratuit de la brochure "LA VIGNE" 32 Pages, sur demande adressée au COMITÉ DE VULGARISATION DU SUPERPHOSPHATE DE CHAUX, 6, rue d'Argenson-Paris (8e)

MÉTABISULFITE

de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

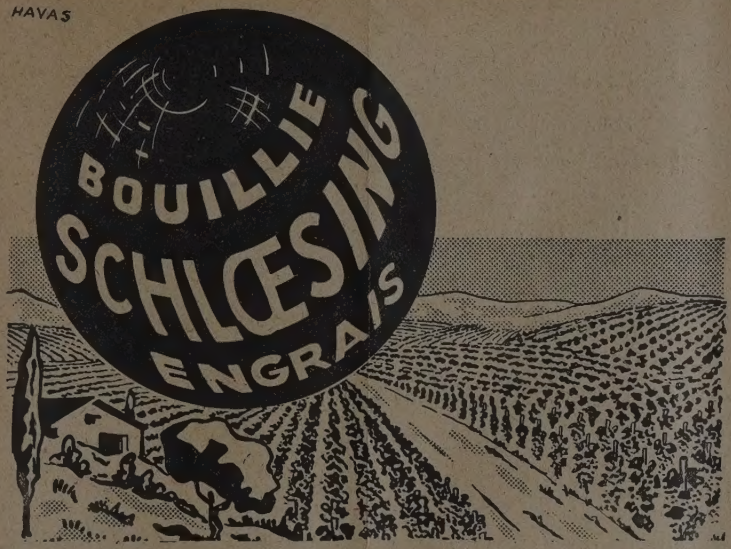
FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ❋, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur qualité

les filtres

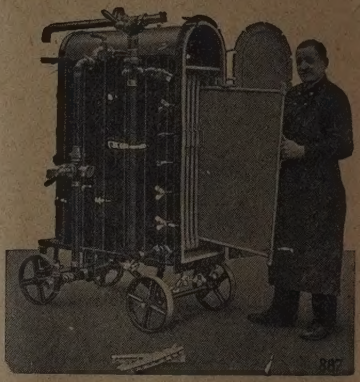
" SEITZ "

à amiante

vous rendront de grands services

Les filtres " SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " **Seitz** " leur manutention est particulièrement simple, propre et économique le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement



Filtre " Seitz-Hercule "

Le nouveau filtre " SEITZ-ZENITH "

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand

Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France